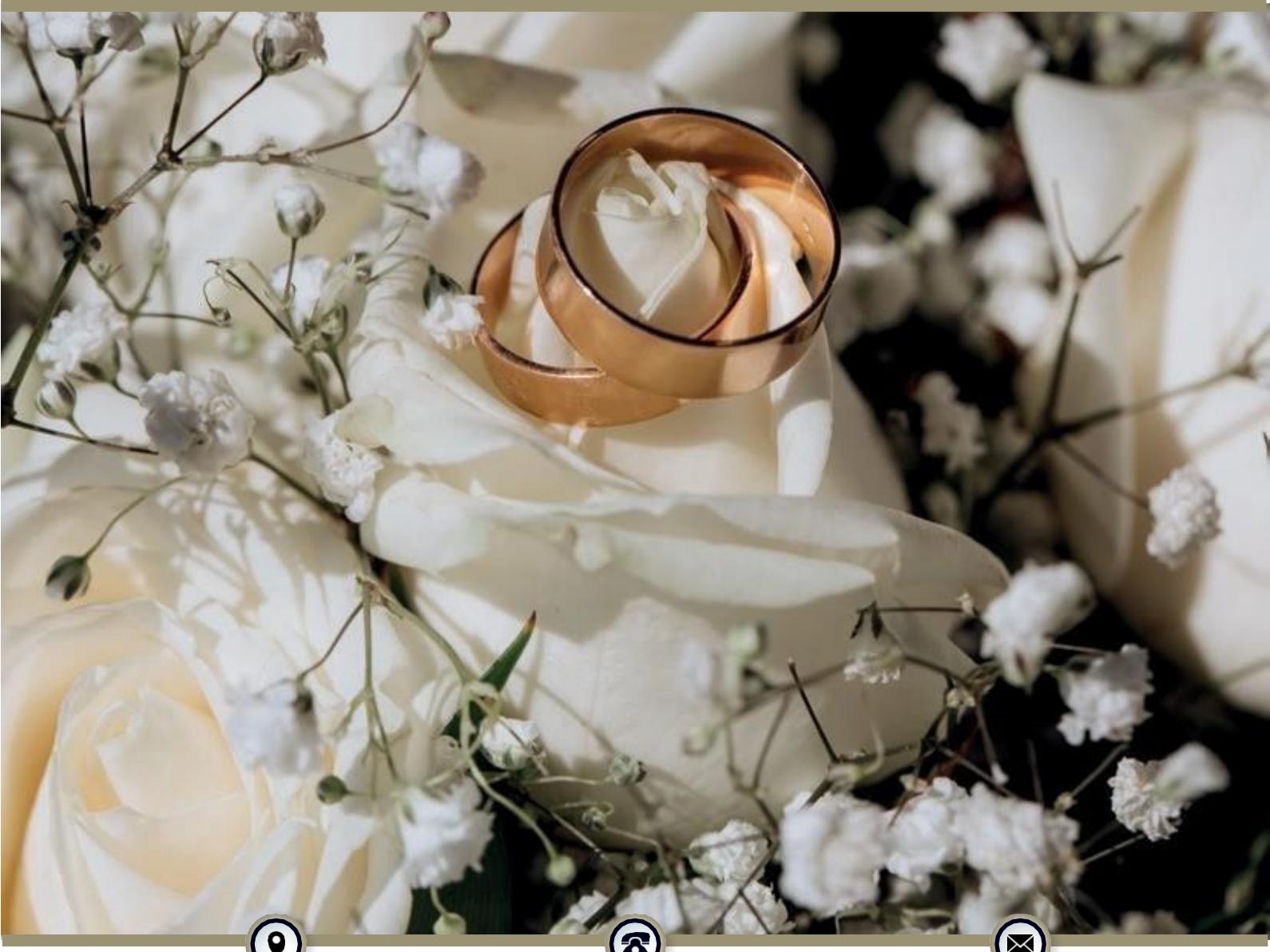


MENÚ ESPECIAL BODAS 2026



C/ Castell, 1
08830 Sant Boi de Llobregat



T. 34 / 93 640 07 00



www.elcastell.com

WhatsApp Comercial:

Jessica: 679 16 54 78

Sandra: 621 15 11 98

events@elcastell.com

comercial@elcastell.com



HOTEL EL CASTELL

de SANT BOI

«Más de 50 años en el sector avalan nuestra experiencia, el éxito de vuestra boda»

En primer lugar, os damos nuestra más sincera felicitación por vuestro futuro enlace y agradecemos la confianza que habéis depositado en El Hotel El Castell (Hotels by Numbers) para celebrar vuestro gran día.

Nuestra filosofía es ofrecer la máxima calidad: una mezcla entre tradición y evolución constante. Poniendo nuestra experiencia a vuestro servicio, ofreciendo un mundo de posibilidades para que el día más importante de vuestras vidas sea una jornada inolvidable y personalizada.

Os asesoraremos para confeccionar un menú exclusivo para el banquete de boda, la decoración de todos los espacios, así como todos los detalles para que vuestro día sea como siempre soñasteis.

— SERVICIOS —



CEREMONIA CIVIL
& APERITIVO EN
JARDINES Y
EXTERIORES



DEGUSTACIÓN
DE MENÚ



DECORACIÓN
PERSONALIZADA



FOTOGRAFÍA
Y VIDEO



ASESORAMIENTO
GASTRONÓMICO



DJ Y DISCOTECA
EN EXCLUSIVA



OBSEQUIO DE
NOCHE DE BODAS



PACK ROMÁNTICO
EN HABITACIÓN



BUFFET LIBRE
EN EL DESAYUNO

EL GRAN COCKTAIL

COPA DE BIENVENIDA

Copa de Cava Frizzante Espumoso
&
Chips Vegetales Multicolor
Selección de Frutos Secos Garrapiñados
Piruleta de Queso Emmental con Polvo de Pistacho

APERITIVOS FRÍOS ·

(A ESCOGER 4 OPCIONES) – Añade 1 Referencia Más por 2,50€ p/p-

Montadito de Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra
Tostadita de Boquerón en Vinagre con Cebolla Caramelizada y Perlas de Aceite
Salmorejo Cordobés con Huevo de Codorniz y Crujiente de Jabugo
Craker de Roast Beef sobre Germinados y Láminas de Parmesano
Chupito de Gazpacho de Melón Cantalupo con Caviar de Aceite
Piruleta de Queso de Cabra Multicolor con Confitura de Tomate
Tartar de Salmón Marinado con Aguacate, Mango y Sésamo
Cucharita de Piña Caramelizada con Jamón de Pato
Mini Taco de Cochinita Pibil con Lágrima de Lima
Bombón de Foie Crocanti sobre Pan de Higos

APERITIVOS CALIENTES ·

(A ESCOGER 4 OPCIONES) – Añade 1 Referencia Más por 3,50€ p/p-

Croqueta de Carrillera de Ternera
Barquita de Sonsos con Salsa Romesco
Mini McBoi de Ternera con Cebolla Confitada
Brocheta de Pollo con Salsa Teriyaki y Sésamo
Piruleta de Langostino en Panko con Salsa Tártara
Cono de Calamares a la Andaluza con Lágrima de All i Oli Negro
Barquita de Solomillo de Ternera con Vela de Yuka y Salsa Yakitori
Cucharita de Pulpo Feira sobre Parmentier de Patata y Pimentón de la Vera
Huevo de Codorniz sobre Nido de Patatas Paja con Perlas de Sal Volcánica
Mini Canelón de Pularda con Manzana Caramelizada, Salsa de Ceps y Trufa

ESTACIÓN INCLUIDA ·

Buffet de Fideuá Mediterránea
Servida en Mini Paellitas con su Suave All i Oli

· BODEGA DURANTE EL APERITIVO ·

Aguas, Minerales, Refrescos, Cervezas, Vermuts,
Vino Tinto, Vino Blanco y Cava Seleccionados para la Boda

*La duración aproximada del Gran Cocktail será de 1.45h aproximadamente



—~ BUFFETS ADICCIONALES ~—

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE JABUGO: (Show Cooking)

Paletilla Ibérica de Jabugo al Corte (hasta. 50 pers.)	600,00€ / u
Jamón Ibérico de Jabugo al Corte (hasta 100 pers.)	750,00€ / u

*Acompañado de Pan de Cristal con Tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra
(Los Precios Incluyen el Servicio de Cortador de Jamón)

ESTACIÓN DE TABLAS DE EMBUTIDOS:

Bull Blanc, Bull Negre, Fuet, Longaniza y Butifarra Catalana	8,50€ / p.p.
*Acompañado de Pan de Cristal con Tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra	

ESTACIÓN DE QUESOS (Mínimo para 50 Personas):

Mahón (D.O.P. Mahón / Menorca)	9,50€ /p.p.
Gouda al Pesto (D.O.P. Nord Holandesa)	
Garrotxa (D.O.P. Garrotxa)	
Manchego (D.O.P. La Mancha)	
Urgèlia (D.O.P. Cadí)	

*Acompañado de Mermeladas, Grisinis y Variedad de Panes

ESTACIÓN NEW YORK:

6,50€ /p.p.

- Nuggets de Pollo con Salsa Barbacoa
- Mini Hot Dogs con Mostaza y Ketchup
- Mini Hamburguesas de Ternera con Queso Fundido y Cebolla Caramelizada

(Contrata esta estación para la fiesta, Supl. 2,50€ por persona)

ESTACIÓN JAPONESA:

9,90€ /p.p.

- Sushi
- Makis
- Nigiris

*Acompañado por wasabi i Salsa de Soja

*SUPLEMENTO DE COCINERO, SHOW COOKING EN DIRECTO: 295€



~~~~~ PRIMEROS PLATOS ~~~~

Crema de Marisco con Vieiras y Tejas de Jamón Ibérico

Gazpacho de Sandía con Helado de Manzana Verde y Infusión de Albahaca

Cremoso de Pulpo Melado con Pimentón de la Vera y Aceite de Oliva Virgen Extra

Coca Mediterránea con Langostinos, Parmentier de Tartufo y Confitura de Tomate

Canelón Relleno de Pollo de Corral Rustido Bañado con Bechamel de Salvia e Higos

Sopa de Fresón con Sorbete de Cactus, Caviar de Aceite y Virutas de Jamón Ibérico

Canelón Crujiente de Marisco con Crema de Bogavante, Tejas de Parmesano y Pétalos de Flores

Bouquet de Ensalada de Vieiras y Langostinos con Micro Vegetales y Vinagreta Suave de Mango y Cítricos

Timbal de Aguacate y Mango con Jardín de Tomates, Jamón de Pato y Vinagreta de Hinojo con Menta Fresca

Carpaccio de Gamba Roja con Crema de Aguacate y Tartar de Tomate Rosa (Supl. 5,50€ p/p)

Ensalada Templada con Bogavante Entero a la Vinagreta de Naranja y Grosella (Supl. 9,50€ p/p)



~~~~~ SEGUNDOS PLATOS ~~~~

Suquet de Corvina con Mejillones y Gambas

Lomo de Rape con Almejas y Cigalas "Estilo Suquet"

Suprema de Rodaballo con Bouquet de Trinxat de la Cerdanya y Ajos Tiernos

Lomo de Bacalao Melado a la Muselina de Manzana con Confitura de Tomate

Canelón de Poularda a la Bechamel de Foie y Aceite de Trufa

Meloso de Rabo de Toro con Salsa Oporto, Gratén de Patata y Cebollitas Glaseadas

Mil Hojas de Solomillo Ibérico Relleno de Manzana Caramelizada y Reducción de Ratafía

Dúo de Medallones de Solomillo de Ternera Joven con Múrgulas Bañados en Salsa de Foie

Tarrina de Cordero con Trompetas de la Muerte, Gajos de Pera Confitada y Reducción de P.X



Costillar de Ternera a Baja Temperatura sobre Bastón de Patata y Romero Rustido en su Jugo (3,50€pp)

Solomillo de Ternera con Medallón de Foie y Manzana Glaseada (Supl. 5,50€ p/p)

Pierna de Cabrito Rustida con Timbal de Patata y Atadillo de Trigueros (Supl. 8€ p/p)





PRE-POSTRES

Servido en Copa Tulipa



Sopita Fría de Limón y Menta con Gelée de Cava

Sorbete de Mojito de Fresa al Aroma de Menta

Sorbete de Cactus con Granadina

Sorbete de Piña y Cava

Supl. 5,50€ /p.p.

PASTEL NUPCIAL

· Mousse de Tres Chocolates:

Un Suave Bizcocho de Chocolate Negro, por Encima de los Cremosos

Mousse de Chocolate Negro, de Chocolate con Leche y de Chocolate Blanco



· Red Velvet:

Suave Bizcocho elaborado con Remolacha, Relleno de Crema de Queso y Acabado con Crumble de Red Velvet y Teja de Chocolate Blanco



· Carrot Cake:

Espumoso Cake de Zanahoria con Almendra, Pasas, Nueces y Especias, Relleno y Cubierto con Crema de Queso Fresco



· Mousse de Chocolate Blanco y Mango:

Espumoso Bizcocho de Yogurt, Mousse de Chocolate Blanco, Relleno de Compota de Mango y Acabado con un Glaseado de Maracuyá



· Mousse de Limón:

Espumoso Bizcocho Blanco y por Encima un Suave Mousse de Limón

· Massini:

Cremosa Trufa de Chocolate Negro, Espumoso Bizcocho y Nata Montada, Acabado con Yema Confitada y Azúcar Quemado, Por Fuera, Crujiente de Chocolate Blanco



· Selva Negra:

Espumoso Bizcocho de Chocolate Belga Negro, Relleno con Mousse de Nata y Cereza Negra Confitada, Envuelto en una Capa Fina de Chocolate Negro

· Cheese Cake 4 Quesos:

Un Excelente Maridaje de 4 Quesos, Parmesano, Queso Fresco, Gongonzola y Emmental, Con una Sorprendente Textura Cremosa



· Lemon Pie con Nube:

Crujiente Base Sablé de Mantequilla, Relleno con una Crema de Limón Natural y Acabado con un Cremoso Merengue y Nubes de Limón



VINOS Y CAVAS

VINOS BLANCOS

Bitácora Verdejo, D.O Rueda
Bestué Chardonnay, D.O Somontano
Vila Closa Garnacha Blanca, D.O Terra Alta
Vol d'Anima Raimat Ecològic, D.O Costers del Segre

VINOS TINTOS

Legaris Roble, D.O Ribera del Duero
Heredad Don Tomás Crianza, D.O.C Rioja
Vol d'Anima Raimat Ecològic, D.O Costers del Segre
Bestué Roble 100% Garnacha (3 Meses Crianza), D.O Somontano

CAVAS

Raimat Brut Nature Ecològic, D.O Cava
Castell d'Or Brut Nature, D.O Cava
Gran Bach Brut Reserva, D.O Cava

**DISPONEMOS DE MÁS DE 25 REFERENCIAS EN VINOS Y CAVAS
PARA QUE SU MARIDAJE SEA PERFECTO**



—~ MENU INFANTIL ~—

APERITIVO EXTERIOR

Olivas Rellenas
Patatas Chips
Piruletas de Fuet
Mini Croquetas
Daditos de Queso
Mini Pizzas de Jamón y Queso

PRIMER PLATO

Macarrones a la Boloñesa con Queso Rallado
Raviolis Rellenos de Carne a la Napolitana
Arroz a la Cubana con Tomate Natural Frito y Huevo Frito



SEGUNDO PLATO

Soldaditos de Pescado con Patatas Fritas Naturales
Hamburguesa de Ternera con Patatas Fritas Naturales
Libritos de Jamón Dulce y Queso con Patatas Fritas Naturales

POSTRE

Dulce Textura de Chocolate con Peta Zetas
o
Tarrina de Helado

BEBIDA

Aguas, Zumos de Frutas y Refrescos

MENU VEGANO

APERITIVO FRÍO

- Rock & Rolls de Mango y Piña
- Hummus de Remolacha con Crudités y Nueces
- Coca de Escalivada con Lágrima de Romesco
- Hojaldre con Crema de Aguacate, Tomate Cherry y Albahaca



APERITIVO CALIENTE

- Croquetas Caseras de Setas
- Nido de Tempura de Verduras con Romesco
- Crujiente de Falsa Sobrasada con Tomate Seco y Frutos Secos
- Mini Burguer Vegana de Brócoli, Zanahoria y Canónigos



ESTACIÓN INCLUIDA

- Fideuá de Verduras ECO



PRIMEROS PLATOS

- Sopita Fría de Fresones con Sorbete de Patata Violeta
- Crema de Ceps y Trufa Negra



SEGUNDOS PLATOS

- Nido de Papardelle Salteado con Pesto y Tomatitos Cherry
- Bouquet de Ratatouille al Horno con Hierbas Provenzales



POSTRE

- Caipirinha con Cachaça y Helado de Coco
- Melón o Sandía Osmotizada con Sangría (Según Temporada)

BARRA LIBRE



2 Primeras Horas de Barra Libre Incluidas

Ron: Barceló / Brugal

Whisky: J&B / Ballantines

Ginebra: Puerto de Indias / Seagrams / Bombay Dry

Vodka: / Absolut /Smirnoff

Cerveza

Refrescos

Cava

Aqua Mineral

2 Horas de Barra Libre Añadiendo Gin Tónics Premium (Supl. 9,50€ p/p)



Bombay Sapphire

Bulldog

Mombasa Club

Citadelle



Servidos en Copa Balón
&
Acompañados con Tónicas Premium
Fever-Tree



2 Horas de Barra Libre Añadiendo Mojitos (Supl. 5,50€ p/p)

A Elegir: Durante El Aperitivo o la Barra Libre”

el castell Weddings & Celebrations



—~— TARIFAS MENÚ ~——

Precio Menú Completo por Adulto: 128€

Precio por Adulto Sin Primer Plato: 118€

Precio por Adulto Sin Barra Libre: 113€

Precio por Niño: 63€

Precio por Niño Sin Primer Plato: 53€

Este menú solo es apto para bodas de más de 50 comensales adultos.

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

Copa Bienvenida + Aperitivo en Zona Exterior (1h 45h)

Banquete en Sala Privada (Primer Plato + Segundo Plato + Pastel + Cafés e Infusiones)

Bodega Seleccionada Durante Aperitivo & Banquete + 2 Horas de Barra Libre

Montaje y Desmontaje de Zona Exterior y Interior

Personal de Servicio (6h Aprox)

Menaje Básico + Bajo Plato Mimbre + Copa Dorada

Centro Básico de Flor Natural en Aperitivo & Banquete

Seating Plan + Sittings + Minutas

Parking Gratuito, Plazas Limitadas

Noche Nupcial + Desayuno Buffet Para los Novios

Degustación del Menú para 2 Comensales en Bodas de Más de 50 Invitados

Degustación del Menú para 4 Comensales en Bodas de Más de 100 Invitados

Todos los Precios Incluyen el IVA

PROMOCIONES (EXCEPTO: FESTIVOS O VÍSPERAS DE FESTIVOS):

Los Meses de Enero, Febrero, Marzo y Agosto: Precio del Menú Adulto Completo: 122€

Bodas los Viernes y Domingo: Obsequio Especial Cortesía del Hotel (A Consultar)



FORMALIZACIÓN DE RESERVA

Para Reserva en Firme del Espacio Exterior como Sala para el Banquete, será Requerida una Paga y Señal de **1.000€**, la Cual se podrá hacer en Efectivo, en Tarjeta o Vía Transferencia Bancaria.

El Segundo Pago Será del 50% Aproximado, 3 Meses Antes de la Boda Después de la Prueba de Menú y en Base a los Comensales Confirmados en Dicho Momento.

7 Días Antes de la Boda, Se Definirán los Comensales Definitivos y se Realizará el Pago Total de la Boda
(Tanto el Segundo Pago como el Pago Final, Solo Se Podrá Realizar Vía Transferencia Bancaria)

SERVICIOS EXTRAS

Ceremonia Civil en Nuestros Jardines:

Espacio Exterior y Plan B Interior por Lluvia o Mal Tiempo, Montaje y Desmontaje, Decoración con Flor Natural, Música, Técnico de Sonido y Maestro de Ceremonias

Hasta 50 Personas: **950€**

Mas de 50 Personas: **1.100€**

Mas de 100 Invitados: **1.250€**

Mas de 150 Invitados: **1.400€**

Alquiler Carpa Montserrat Acrystalada para Banquete (Capacidad Máxima 180 Invitados): **1.500€**

Alquiler Carpa Montserrat Acrystalada para Aperitivo + Banquete: **850€** (Bodas Máximo 70 Invitados)

Alquiler Zona Piscina para Cocktail: **750€**

Buffet de Aguas de Sabores: **165€**

Ideal para **Antes de las Ceremonia** Tanto de Mañana como de Tarde,

Da a tus Invitados una Refrescante Bienvenida con un Mix de Buffet de Aguas Aromatizadas.

Trío de Sabores: Limón, Naranja y Menta

Buffet de Cervezas (A Elegir 3 Tipos) **3,50€ p/p**

Durante el Aperitivo de Vuestra Boda Vuestros Invitados Podrán Disfrutar de 3 Tipos de Quintos a Elegir entre:

*Heineken *Volldam *Estrella *Mahou * Turia

Servicio de Audiovisuales

Proyector + Pantalla + Sonido (Portátil Externo) **165€**

Prueba de Menú de Boda Adicional: **65€ p/p**

Servicio DJ Boda (Servicio de 6 Horas)

Amenización 2 Horas de Aperitivo Exterior + Amenización 2 Horas del Banquete en Sala + 2 Horas de Fiesta

850€ (Canon SGAE Incluido + Menú Staff)

Extensión Fiesta y Barra Libre (A partir de las 19pm y a partir de las 01am)

Discoteca El Castell en Exclusiva: **495€** (Mínimo 2 Horas y Horario Máximo 03am)

Servicio de Personal de Sala: **180€** por Hora

Servicio DJ: **210€** por Hora

Horas Extras de Barra Libre:

3era Hora: **9€** por el 80% Invitados Adultos Contratados

4arta Hora: **8€** por el 70% Invitados Adultos Contratados

Servicio de Monitoras Infantiles: A partir de **250€** (A Consultar Segundo Necesidades y Horarios)

Candy Bar: Chuches, Palomitas y Gominolas: **Desde 285€ (Según Comensales)**

(Incluye Montaje y Decoración)

Resopón Mixto de Dulce y Salado: **9,90€ p/p**

Pulguitas de Jamón Ibérico, Mini Chapitas Queso Manchego, Mini Sandwichs Vegetal de Atún, Mini Croisants de Mantequilla y Mini Donuts

CONDICIONES GENERALES

- La duración del servicio de banquete será de 6 horas con posibilidad de contratar extensión de fiesta.
- Este menú solo es válido para bodas de más de 30 invitados Adultos.
- Para la reserva en firme del espacio contratado, será requerida una paga y señal de 1000€.
- El número total de comensales a facturar será como mínimo el contratado con el establecimiento 7 días antes de la fecha de realización del banquete, con independencia de las que realmente asistan definitivamente, si resultan ser más, se facturarán aparte.
- El pago de la totalidad del mismo, deberá realizarse anticipadamente, siempre como máximo 7 días antes del día de la boda.
- Parking gratuito. Plazas limitadas. Horario del desayuno buffet: 07:30am – 10:30am.
- En caso de anulación por parte del cliente conllevará la pérdida del depósito o paga y señal, si la celebración se aplaza, tampoco se devolverá la paga y señal ni quedará a cuenta para nueva fecha.
- Queda terminantemente prohibido el uso de confeti, arroz, petardos, fuegos artificiales, velas y pegamento u otros materiales para enganchar decoración en los salones que dañen la estética de las salas.
El coste de limpieza será de 100€.
- En caso de que haya algún desperfecto con el material durante el evento, siempre y cuando sea responsabilidad del cliente, el cliente abonará la cantidad correspondiente que determine el hotel.
- La animación musical de las celebraciones de mediodía será máximo hasta las 19h y las de la noche hasta las 01h.
- Existe posibilidad de ampliar el horario de la animación musical en nuestra discoteca Club el Castell (Según disponibilidad)
- La fiesta en la discoteca de las bodas de mediodía será máximo hasta las 22pm y de bodas de tarde hasta las 03am.
- La hora de check-in en las habitaciones del hotel son a partir de las 15pm y la hora de check-out a las 12pm.
- En los espacios exteriores, queda prohibido poner música a partir de las 22pm. (Incluyendo la sala Montserrat)
- La empresa dispone de proveedores de flores, fotografía, monitoras, etc. Si el cliente quiere contratar cualquier servicio de manera externa, la empresa cobrará un canon (variable según el servicio).
No nos hacemos responsables de los retrasos producidos en horarios por proveedores externos.
- El cliente podrá llevarse la decoración floral, pero no los jarrones, ya que estos, pertenecen al hotel.
- Canon Fotógrafo Externo: 100€ + Menú Staff: 50€ p/p
(No está permitida la contratación de DJ externo bajo ningún concepto por normativa de la empresa)
- La empresa se reserva el derecho de variar la sala del evento por causas de fuerza mayor o por una gran variación del número de comensales por parte del cliente desde dicha contratación hasta la fecha del mismo.
- Formas de pago: Efectivo (Hasta 1.000€) y transferencia bancaria para mayores importes.
- A excepción de los espacios abiertos, queda prohibido fumar en los salones y/o zonas comunes del hotel.
- En el caso de retraso del horario acordado por parte del cliente a su llegada (de más de 1 hora), dicho hecho, conllevará una penalización que el cliente deberá abonar la cantidad correspondiente determinada por el hotel.
- Todos los precios tienen el IVA Incluido.
- La contratación del evento en nuestras instalaciones, implica la aceptación de dichas condiciones



Hotel El Castell ***
de Sant Boi de Llobregat

